



Con orgullo, les presentamos el restaurante iraní, Shiraz, donde ofrecemos una experiencia completa de su cultura, comida y hospitalidad, con una carta variada y deliciosa de los platos y postres que son elegidos con mucha atención y amor.

Este es un lugar donde te sumerges en un mundo de sabores y aromas profundos.

Ademas, te damos la bienvenida a un hogar lejos de casa en el corazón de España. Viaja con nosotros a la tierra de los sabores que hacen cada comida una experiencia memorable.

De Dubaí a Madrid



Entrantes Fríos

SALAD SHIRAZI	7
Sabrosa ensalada de tomates, pepinos, cebollas y hierbabuena es originaria de la ciudad de Shiraz	
SALAD SARASHPAZ 	10
Ensalada exclusiva del chef	
MASTO MUSIR	5.50
El típico acompañamiento de yogur concentrado aromatizado con chalotas picadas	
MASTO KHIAR	4.50
Entrante refrescante de Yogur con pepino y hierbabuena	
HUMMUS 	8
Puré de garbanzos con tahini, un toque de ajo y aceite de oliva	
MUTABBAL 	8
Plato cremoso de berenjenas a la brasa, tahini y aceite de oliva con yogur concentrado	
ZEYTOON PARVARDEH 	6
El Manjar de Irán, aceitunas verdes marinadas con hierba, nueces y salsa de granada	
MUHAMMARAH 	10
Receta delicada y sabrosa de pimientos rojos asados con nueces y salsa de granada	

Entrantes Calientes

MIRZA GHASEMI 	9
La estrella del norte de Irán, donde la berenjena asada mezcla con el tomate y ajo coronada con un huevo frito	
KASHK O BADEMYAN	9
Berenjenas asadas con cebollas caramelizadas y yogur fermentado	
FALAFEL 	8
Bolas fritas de una mezcla de garbanzos sazonadas y perejil	
TAHDIG	7
Pan Crujiente con mantequilla y azafrán, servido con el guisado de carne	
NOONE TAFTOON TANDOORI  	1
Nuestro pan casero en horno de barro	

Carne a la brasa

CHELO KOOBIDEH Brochetas deliciosas de ternera y cordero picado sazonadas con cebollas y azafran, con arroz, patatas o ensalada	21
CHELO KABAB BARG Finas tiras de solomillo de ternera marinada a la brasa, con arroz, patatas o ensalada	23
CHELO CHENYEH Trozos tiernos de solomillo de ternera marinada a la brasa a su gusto	23
NOONKOOB  Carne picada de cordero y ternera envuelta en una costra dorada de masa a la brasa	23
CHELO SHISHLIK BAREH Tiernas y jugosas chuletas de cordero a la brasa, sazonadas con una marinada para un sabor exquisito	28
CHELO SOLTANI Una brocheta de solomillo de ternera, una brocheta de carne picada de ternera y cordero a la brasa	28

“Le ofrecemos la posibilidad de acompañar su plato con arroz, patatas o ensalada fresca, a su elección”

Pollo a la brasa

YOOYE ZAFEROONI Brochetas de solomillo de pollo marinado en azafrán	20
YOOYEH ANARI Solomillo de pollo marinado en salsa de granada con un toque de sabor agridulce	20
YOOYEH MASTI Trozos tiernos de solomillo de pollo marinados en salsa de yogur	20
KOOBIDEH MORGH Brochetas de pollo picado y sazonado con azafrán	19
NOONKOOBE MORGH  Pollo picado envuelto en una costra dorada de masa a la brasa	21

Los Clásicos de Persa

CHELO GHORMEH SABZI 19

El plato auténtico de cordero con alubia pinta y hierbas frescas, cocinada a fuego lento durante 7 horas, servido con arroz basmati

CHELO FESENYOON 20

Delicado estofado persa a base de nueces molidas y melaza de granada con, con contramuslos de pollo, servido con arroz

CHELO BAMIEH 15

Estofado tradicional de okra en salsa de tomate, servido con arroz

CHELO GHEIMEH BADEMJAN 18

Estofado de carne de cordero, lentejas partidas y tomate, con berenjenas, acompañado con arroz

BAGHALI POLO BA MAHICHEH 24

Jarrete de cordero cocido a fuego lento durante 5 horas, con arroz

ZERESHK POLO BA MORGH 22

Arroz basmati con azafrán y agracejo acompañado con pollo

CHELO SADEH 6

Arroz basmati al vapor con azafrán y fondo crujiente

BAGHALI POLO 7

Arroz basmati con habas y eneldo

ZERESHK POLO 7

Arroz basmati con agracejo, pistachos partidos y almendras

PATATAS CASERAS 5

Del Mar a la brasa

SALMÓN ZOGHALI 	18
Brocheta de salmón fresco a la brasa acompañada con salsa especial	
MAHI MAHI 	19
Filetes frescos de Dorada marinada con especias del sur de Irán, a la brasa	
MEIGOO ZOGHALI 	26
Brochetas de langostinos salvajes marinados en ajo y zumo de limón	
MEIGOO BA SOSE GHARCH 	21
Plato sabroso de langostinos preparado con champiñones y salsa cremosa blanca	

Caviar Del Mar Caspio



Beluga 30gr 250€
**Acompañado de Nata fresca,
limón, cebollino y galletitas saladas**



Dubai Carta

HALLOUMI SALAD 🌾 🥤

10

Ensalada saludable de queso Halloumi a la plancha sobre una mezcla de rúcula y cebolla roja, servida con vinagreta de granada

FATTOUSH 🌾

8

Ensalada tradicional fresca y ligera de lechuga, tomate, pepino, rábanos y trozos crujientes de pan taftoon tostado acompañado con una vinagreta de sumac

SANDWICH KOOBIDEH GOOSHT 🌾

10

Carne picada jugosa a la brasa, envuelta en nuestro pan taftoon fresco con lechuga, tomate y salsa especial

SANDWICH KOOBIDEH MORGH 🌾

10

Wrap de pollo picado a la brasa con nuestro pan taftoon fresco artesanal, rúcula, pepinillos crujientes y tomate con una salsa especial

FALAFEL WRAP 🌾

8

Bolitas de falafel doradas, envueltas en pan casera con lechuga, pepinillos, tomate y crema de tahini. Ligero, sabroso y sin carne

Postres Tradicionales

BASTANI SONNATI  	7
Helado Artesano de azafrán, adornado con pistachos	
BAKLAVA CHEESECAKE   	9
Una tarta casera de fusión deliciosa entre dos mundos culinarios de masa filo y queso acompañado con sabores exóticos	
FALOODEH SHIRAZI 	7
El postre más antiguo de Shiraz, fideos de trigo bañados en agua de rosa y azúcar, acompañados con zumo de limón y salsa de frambuesa	
BISCOCHO DE CASA  	7
Tarta casera de frutas frescas temporada	
BASTANI CHOCOLATI 	6
Helado de Chocolate suizo	
BASTANI VANILI 	6
Helado de Vainilla	
SORBETE DE MANGO Y MARACUYÁ	6
Fruta de la pasión y pulpa natural de mango	
HAVIJ BASTANI 	8
Una delicia de zumo de zanahoria fresco con helado de azafrán	
GHAHVEH BASTANI 	7
Espresso con una bola de helado de azafrán	
CHAI IRANÍ	5
Termine tu experiencia con nuestro té negro con cardamomo, canela y rosa que te transportará a un mundo de aromas exóticos	



Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia, por favor consúltanos.